

### ➤ Accès à la formation :

Après une 3ème générale ou une 3ème PFP. Vos aptitudes et votre niveau scolaire vous permettent d'envisager d'aller en BAC Professionnel.

### ➤ Durée de la formation :

Préparation en 3 ans avec 22 semaines de stages en entreprises.

### ➤ Objectifs de la formation :

Le Bac Professionnel C.S.R vise à mettre sur le marché du travail des professionnels hautement qualifiés, immédiatement opérationnels dans les activités de services en salle, (réalisation des mises en place d'une salle (carte, menu, banquets,...), organisation du service des mets et des boissons, coordination des activités d'une équipe, recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons, contrôler les stocks.

Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité et s'adapte au client en préparant en amont un argumentaire de vente afin de rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il est capable à terme, de communiquer en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

### Pour réussir dans cette formation il faut :

- Avoir une excellente condition physique (station debout prolongée, périodes de «coups de feu» éprouvantes, amplitude horaire, travail en brigade...).

- Accepter les rigueurs du travail en équipe, avoir le sens de l'organisation, être respectueux des règles fondamentales d'hygiène et avoir le sens de la communication, sont également des qualités indispensables pour exercer ce métier exigeant.

- Etre tenace, persévérant et surtout capable de vous organiser (le travail personnel demandé est important et nécessite effort et travail constants).

### ➤ Débouchés :

Les débouchés sont multiples pour le jeune professionnel désireux accroître son expérience, en effet il pourra intégrer de grandes enseignes de restauration rapide ou à thème pour y suivre en interne une formation et devenir un jour « Manager », rejoindre un établissement de type traiteur afin de développer chez lui le sens de l'organisation « en Extérieur », officier dans la collectivité et devenir le cas échéant « Gérant » d'une cantine scolaire, de partir à l'étranger pour parfaire ses langues et même d'accéder à une formation en BTS Tourisme.

### ➤ Après le diplôme :

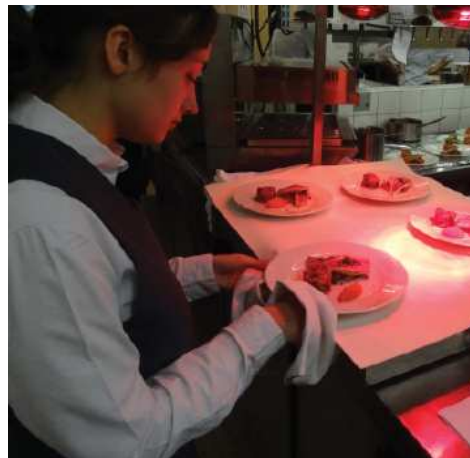
Le titulaire du Bac-Professionnel est apte à remplir selon les types d'établissement, les fonctions de commis débarrasseur (runner), puis avec l'expérience monter dans la hiérarchie et devenir Chef de rang, Maître D'hôtel voire directeur de restaurant.

#### Il peut également poursuivre ses études vers :

- Première année de B.T.S Hôtellerie-Restauration et D.U.T. sous conditions de dossier.

- Mention complémentaire en 1 an (Barman, Sommelier, Organisateur de réception, accueil-réception).


- Des passerelles sont également possibles entre le Bac Pro et le CAP, entre la voie professionnelle et la voie générale, entre la voie scolaire et l'apprentissage.




### Contact : Lycée des métiers St Vincent de Paul

13, avenue de Reims - CS 60193 - 02207 SOISSONS

 [stvincentdepaulsoissons.org](http://stvincentdepaulsoissons.org)

 03.23.59.96.30

 <https://www.facebook.com/svpsoissons>

 03.23.59.96.39